

Rezept

## Rotkohl-Preiselbeer-Salat

Ein Rezept von Rotkohl-Preiselbeer-Salat, am 03.06.2025

### Zutaten

<b>500 g</b> Rotkohl	<b>1</b> Apfel
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>4 EL</b> Preiselbeerkompott (aus dem Glas)
<b>2 EL</b> Himbeeressig	<b>4 EL</b> Walnussöl
Salz	Pfeffer
<b>1 Prise</b> gemahlene Nelken	<b>3 EL</b> Walnusskerne

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

### Zubereitung

1. Rotkohl vierteln, Strunk herausschneiden. Den Kohl waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in feine Stifte schneiden und sofort mit Zitronensaft mischen.
2. Preiselbeerkompott mit Essig und Walnussöl gut verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Nelken würzen. Das Dressing mit dem Kohl und dem Apfel mischen und etwa 30 Min. ziehen lassen. Vor dem Servieren die Walnusskerne grob hacken und über den Salat streuen.